

# Перекусим... ловит и советует Елена Отрадина



## Рецепт №4. Стэйки из лосося

Этим летом мне посчастливилось проехать на автомобиле от Анкориджа (Аляска, США) до Портленда (Орегон) через Британскую Колумбию (Канада) с остановками на озерах – порыбачить и отдохнуть. Мы охотились за рыбами много и в удовольствие. В основном попадались гольцы, паляя, дикая микижа, и вот удача – на блесну села здоровенная нерка. Суп сварили – вкусно. А что придумать еще? Запекать и солить в походных условиях, конечно, можно, но не очень хотелось возиться... Так что же сделать, чтобы получилось и вкусно, и быстро? К счастью, в нашем «баре» оказался ром. Вот что из этого вышло.

*Стэйк из нерки (лосося) толщиной 1.5–2.0 см (не толще),  
средняя головка репчатого лука,  
3 ст. ложки оливкового масла,  
2 ст. ложки рома,  
соль, перец по вкусу*

Стэйки кладем в разогретое оливковое масло, обжариваем с одной стороны до коричневой корочки, переворачиваем и обжариваем вторую сторону до готовности всего куска (пожалуйста, только не пережарьте рыбу). Затем поливаем стейки ромом, кладем на рыбу нарезанный кольцами лук, закрываем сковороду крышкой, через пару минут выключаем огонь, даем блюду настояться 5 минут. Если хотите, перчите, солите. Зеленый салат, надеюсь, у вас готов, вино белое в бокале – *приятного аппетита!*

## Фестиваль нахлыста

С 29 по 30 сентября в Санкт-Петербурге, на Петроградской стороне, прошел Международный фестиваль по нахлысту, организатором которого выступила МОО «Союз нахлыстовиков».

Нахлыст – древний и, пожалуй, самый красивый вид рыбной ловли, признанный во всем мире самым эстетичным и гуманным. На Петровском пруду прошли соревнования на точность и дальность забросов, семинары для новичков, мастер-классы лучших инструкторов Европы и России, экспресс-курс по вязанию приманок и технике ловли, выставка нахлыстового снаряжения, специальные соревнования для детей.

Одним из самых интересных моментов мероприятия стал мастер-класс по вязанию оригинальных мушек Микаэля Фрédина. Известный на весь мир скандинавский вязальщик и рыболов ответил на все интересующие вопросы и поделился секретами своего мастерства.



## Успех каякера



Трофейную щуку, ловя спиннингом на блесну с пластикового каяка, поймал финн Тему Коски. Вес гиганта оказался 14.5 кг, длина – 115 см.



Во второй день фестиваля профессионалы соревновались в дисциплинах: «Trout distance», «Trout accuracy», «Spey distance 15'1» и «Spey distance 18'».

*Александр Черныш*

## Рекордная чавыча Британской Колумбии



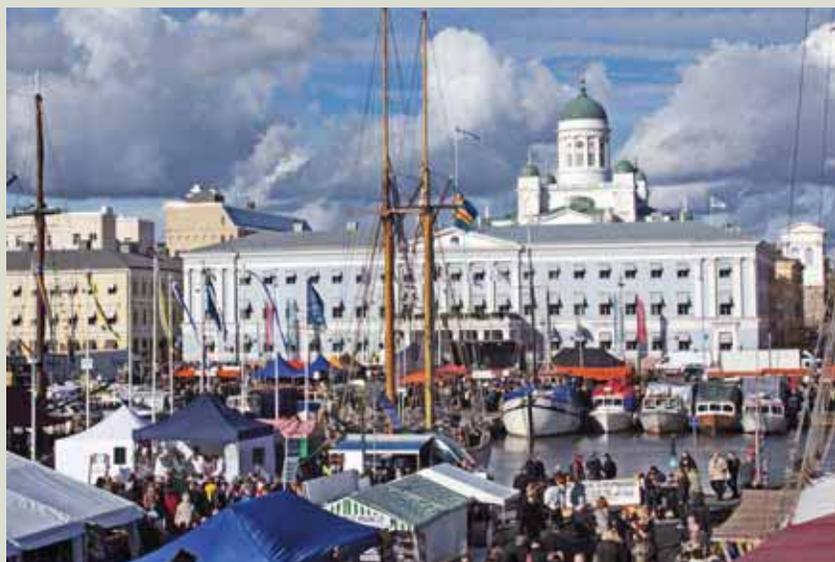
В одном из заливов Тихоокеанского побережья канадской провинции Британская Колумбия на спиннинг в августе нынешнего года была поймана чавыча весом 41 кг. Поединок с гигантом продолжался чуть более часа. Автором рекорда оказалась рыбачка Дебра Витман, впервые попавшая на подобную рыбалку. Правда, помогал ей в этом поединке профессиональный гид Тайлер Миллс. В конце дня эта парочка поймала еще одного гиганта, но чуть меньшего размера – «всего» 36 кг!

## В Хельсинки за салакой

Салака – балтийский подвид атлантической сельди – вновь дала повод для события, ставшего одним из брендов Хельсинки. Тысячи туристов и горожан посетили Silakkamarkkinat – ярмарку салаки, которая проводится в Хельсинки с 1743 года.

В былые времена ярмарка салаки определяла цены на весь сезон, а покупателям давала возможность закупить рыбу впрок. В наше время это событие утратило оптовый характер, но любовь горожан к салаке стала только крепче. Торговля и с лодок, и в киосках шла бойко и весело, несмотря на достаточно кусачие цены. На ура раскупались салака в горчице, карри, чили, с рябиной, свеклой, хреном и десятками разнообразных маринадов и другая рыбно-копченая снедь. Про пиво и кофе говорить не приходится: во время таких мероприятий они всегда пьются ведрами. Строго говоря, это событие из тех, которое надо попробовать лично: на вкус, цвет и запах, сидя на старом пароходике у причала или в кафе на берегу и поедая приготовленного на открытом огне лосося или вкуснейшую жареную муйкку – ряпушку по-нашему. А увезти с собой несколько банок салаки и копченого сига – дело святое. Ждать осталось недолго – до следующего октября.

*Ольга Рогозина*



### Алюминиевые лодки из Швеции



## Приглашаем дилеров к сотрудничеству в России

Официальный дистрибьютор в России и Беларуси ООО «АПРИЛА»  
220114, г. Минск, ул. Кедышко 24-3  
тел.: +375 (17) 266-29-98/97  
+375 (29) 688-36-38  
[www.tohatsu.by](http://www.tohatsu.by), [www.aprila.by](http://www.aprila.by)

